



# Προτζεκτ ζαχαροπλαστικής

« Σοκολατένιες Δημιουργίες Ενηλίκων »

ΣΔΕ ΚΙΛΚΙΣ 2024

# Η ιδέα...

- Κατά τη διάρκεια της ολομέλειας του σχολείου αποφασίστηκε η σύνθεση μιας ομάδας με αγάπη για τη κουζίνα και μεράκι για γλυκές γεύσεις, γνώσεις και δημιουργίες.
- Έτσι η ομάδα που στη συνέχεια έγινε παρέα πήρε το όνομα εμπνευσμένο από το αρχικά του σχολείου μας:
  - **Σοκολατένιες**
  - **Δημιουργίες**
  - **Ενηλίκων**



# Οι στόχοι και ο σκοπός μας....

- Να γνωριστούμε
- Να συνεργαστούμε
- Να μάθουμε να δουλεύουμε ομαδικά
- Να διασκεδάσουμε
- Να δημιουργήσουμε
- Να αποκτήσουμε ικανότητες, δεξιότητες και αυτοπεποίθηση στη κουζίνα
- Να ανακαλύψουμε νέα ενδιαφέροντα
- Να μάθουμε να μαθαίνουμε
- Να κατακτήσουμε το αστέρι Michelin!!!**



*Έτσι γίνουμε μια πιο  
γλυκιά παρέα*

# Η πρώτη μας δημιουργία

- Πήραμε το βάπτισμα του πυρός
- Αντιμετωπίσαμε τα πρώτα προβλήματα



# Η πρώτη μας δημιουργία

- Με τη συνεργασία, το πρόβλημα αντιμετωπίστηκε και ήρθε η **ΕΠΙΤΥΧΙΑ**.



# Και συνεχίζουμε....

- Η δεύτερη ζαχαροπλαστική δημιουργία ήταν το προφιτερόλ.



# Το εθνικό προφίτερόλ!!!





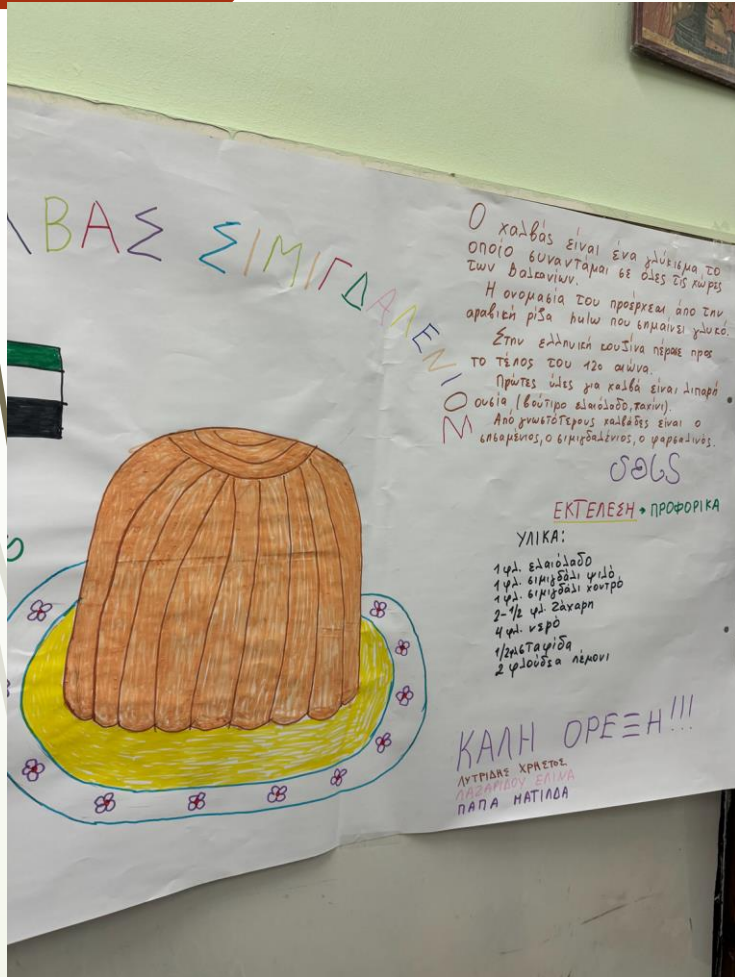


# Ρυζόγαλο εναντίον Χαλβά σημειώσατε...

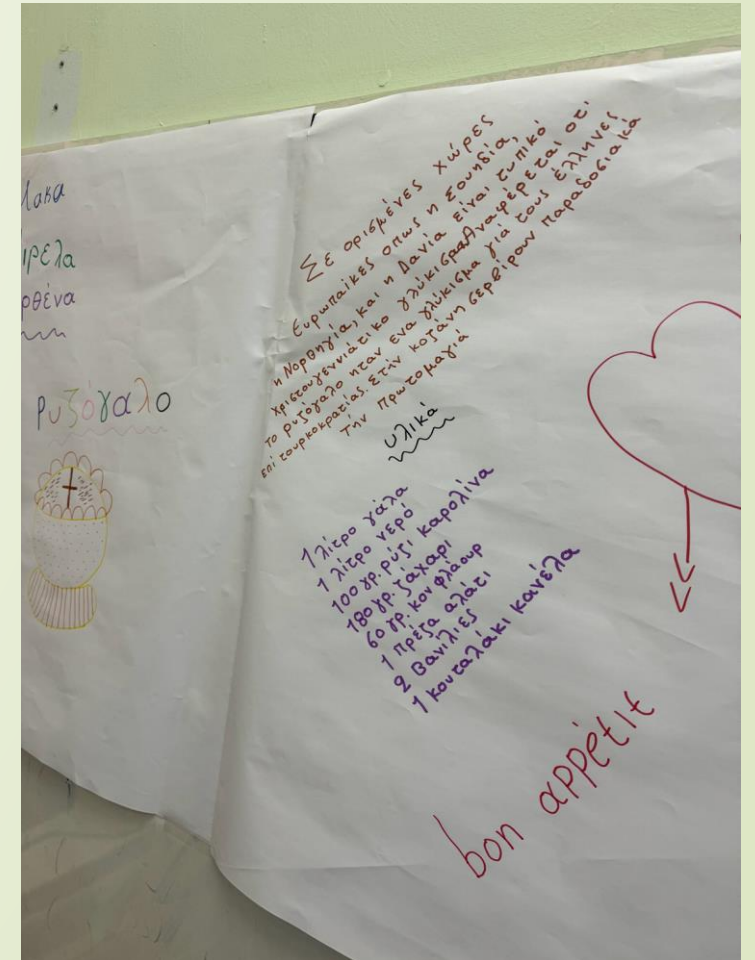
- Το πρότζεκτ μας χωρίστηκε σε 2 ομάδες, η μία ανέλαβε να δημιουργήσει χαλβά σιμιγδαλένιο, ενώ η άλλη ετοίμασε ρυζόγαλο με μεγάλη επιτυχία.



# Ρυζόγαλο και χαλβάς



- Οι ομάδες μας δημιούργησαν από ένα πόστερ για τα γλυκά του σχεδίου δράσης.
- Έτσι η ομάδα που είχε αναλάβει να φτιάξει χαλβά ετοίμασε ένα πόστερ για το ρυζόγαλο.
- Ενώ η ομάδα του ρυζόγαλου ετοίμασε ένα πόστερ για τον χαλβά.



# Εκπαιδευτική επίσκεψη - Τρυποκάρυδος

Στο πλαίσιο του σχεδίου δράσης, επισκεφτήκαμε την μπουραρία “Τρυποκάρυδος” ώστε ο σεφ του να μας κάνει μια επίδειξη ζαχαροπλαστικής, στην οποία μας ετοίμασε μπισκότα σοκολάτας και μια μους σοκολάτας.



# Εκπαιδευτική επίσκεψη - Τρυποκάρυδος

- Η ομάδα μετά την επίσκεψη, “δέθηκε” ακόμα περισσότερο, καθώς η ζαχαροπλαστική επίδειξη μετατράπηκε σε μια ωραία έξοδο.
- Οι συνταγές πραγματοποιήθηκαν την επόμενη εβδομάδα και μετατράπηκαν σε ιδανικό κέρασμα για την γιορτή της 25ης Μαρτίου.



# Εκμέκ καταϊφι



# Εκμέκ καταΐφι



- Η ομάδα μας, με τον καιρό, άρχισε να αποκτά εμπειρία και αυτοπεποίθηση, με αποτέλεσμα να αναλάβει πιο δύσκολες συνταγές, όπως το εκμέκ καταΐφι.
- Η συνεργασία και η οργάνωση έγινε μια δεξιότητα μεταξύ όλων και οι εργασίες έγιναν χωρίς πρόβλημα.
- Το αποτέλεσμα ήταν άριστο και δικαίωσε τη σκληρή δουλειά όλων.



# Black forest - Μαύρο Δάσος



- Στις επόμενες συναντήσεις της ομάδας τέθηκαν οι βάσεις για να δημιουργήσουμε μια black forest.
- Λόγω του δεσίματος της ομάδας και της σωστής συνεργασίας έγινε όχι μία, αλλά **ΔΥΟ** τούρτες!!!



# Black Forest

- ❑ Οι 2 τούρτες στολίστηκαν και καταναλώθηκαν χωρίς διαμαρτυρίες!!!
- ❑ Συνόδεψαν τις κοινωνικές εκδηλώσεις της ομάδας.





# Black Forest



# Διαφορες στιγμές

- Στη διάρκεια των μαθημάτων όλοι δοκίμασαν την ζαχαροπλαστική τους τέχνη...



# Διαφορες στιγμές

- Στη διάρκεια των μαθημάτων όλοι δοκίμασαν την ζαχαροπλαστική τους τέχνη...



# Δεξιότητες



- Δε παραλείψαμε να ...  
εξασκήσουμε και άλλες  
δεξιότητες...



# Οι αφίσες του Σχεδίου Δράσης μας...

**Black forest (Μαύρο Λαός)**

Η ονομασία της προέρχεται από το Μεγάλο Δρυφό!

**Schwarzwälder Kirsch Torte**





Για τα πανζεσόνια  
 5 αυγά κρόκο  
 200 gr κρυσταλλικό ζάχαρο  
 14 gr εκχύλιση βανίλιας  
 140 gr σάουρ που φουσκώνει μόνο του  
 1 πρέζα αλάτι

Για τη βανίλια  
 600 gr κρέμα γάλακτος 35% λιπαρών  
 14 gr εκχύλιση βανίλιας  
 100 gr άσπρ ζάχαρο

Για τη σύνδεση  
 500 gr γάλακτος του κουταλιού  
 30 gr κόνινα  
 200 gr μαρμελάδα

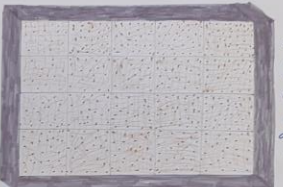
**Όμοιο Λαός**

**ΕΚΜΕΚ ΚΑΤΑΪΓΙ**

*Kaduyf*

Πολλές χώρες διεξοικούν την καταγωγή του. Επιπλέον όμως η θεωρία ότι δημιουργήθηκε στο Αϊφιόν Κοραχισάρ της Μ.Ασίας (Τουρκία Τουρκίας)

Δημοφιλές σε Λίβανο, Αιχμήτο, Παλαιστίνη, Πημπί, Ουγγαρία κ.λπ., Ελλάδα 5 Τουρκία




Χρησιτός Ρέναν Σαϊδουζο

Για το σιρόφι  
 500 gr νερό  
 600 gr κρυσταλλικό ζάχαρο  
 4 κουτάλια από 1 λεμόνι  
 1 αλάτι κόνινα

Για τη βάση  
 500 gr κρέμα μαλακή  
 150 gr βούτυρο

Για την κόψα  
 1 λίτρο γάλα παστεριωμένο  
 200 gr κρυσταλλικό ζάχαρο  
 14 gr εκχύλιση βανίλιας  
 6 κρόκοι αυγών  
 100 gr κρόκο κρόκο  
 100 gr βούτυρο

Κλουνφέ  
 Σαράι Εκμεκ  
 κρουσμά καταίγι  
 Εκμεκ καταίγι με νουντουλά



Για τη μους:

300 gr φρούτα  
 400 gr κρέμα γάλακτος 35% λιπαρών  
 1 κουτάλι από 1 λεμόνι


**Μους**

**Μικρότα Ρωσικά**


**Ρέναν Χρήσιτος Λαός**

**Συνταγή:**

1. Ένα βούτυρο
2. 150 gr ζάχαρο
3. Δύο κουτάλια αλεύρι σιμιγδάλι
4. Ένα baking powder
5. Μία παντζο
6. Καρέφα
7. Σταγόνες σοκολάτα



**ΚΑΛΒΑΣ ΣΙΜΙΓΔΑΛΕΜΙΟΝ**



United Arab Emirates

Ο καλβάς είναι ένα γλύκισμα το οποίο συναντάται σε όλες τις χώρες των βαλκανίων.

Η ονομασία του προέρχεται από την αρabicή ρίζα kalw που σημαίνει γλυκό.

Στην ελληνική κουζίνα πέρασε προς το τέλος του 12ου αιώνα.

Πρώτες ύλες για καλβά είναι λιπαρό αυγό (βούτυρο ελαιάδο, ταχίνι).

Από γνωστότερες καλβάδες είναι ο λεοκαμίνος, ο εμιρεδάλινος, ο κρησενίνος.

**ΣΟΒΣ**

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ → ΠΡΟΦΟΡΙΚΑ**

ΥΛΙΚΑ:

- 1 φλ. ελαιάδο
- 1 φλ. εμιρεδάλινος
- 1 φλ. εμιρεδάλινος κούρσο
- 2 1/2 φλ ζάχαρο
- 4 φλ. νερό
- 1/2 φλ. ταχίνι
- 2 φλούδες λεμόνι

**ΚΑΛΗ ΟΡΕΞΗ!!!**

ΛΥΤΙΝΟΣ ΧΡΗΣΤΟΣ  
 ΠΑΠΑ ΜΑΤΙΛΟΑ


**Μακά Μιρελά Παρθένα**

**Ρυζοθάλο**

Σε ορισμένες χώρες χρησιμοποιείται και η λέξη "μακά", που σημαίνει "μακάρι". Η λέξη "μακάρι" είναι συνώνυμο της λέξης "μακάρι".

Υλικά:

- 1 λίτρο γάλα
- 1 λίτρο νερό
- 100 gr φούρμα
- 100 gr ζάχαρο
- 1 κουτάλι από 1 λεμόνι
- 1 κουτάλι από 1 κουταλάκι καρέφα



bon appetit



## **ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΕΣ:**

- ΒΟΥΛΓΑΡΑΚΗΣ ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ
- ΒΡΑΤΣΑΣ ΙΩΑΝΝΗΣ
- ΜΑΡΙΑΝΘΗ ΣΚΡΙΝΟΥ

## **ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΙ:**

- ΚΑΤΑΜΑΔΖΕ ΝΑΖΙ
- ΡΑΡΑ ΜΑΤΗΙΛΔΕ
- RADU MIRELLA
- ΑΝΑΣΤΑΣΙΑΔΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ
- ΛΑΖΑΡΙΔΟΥ ΕΛΙΝΑ
- ΛΥΤΡΙΔΗΣ ΧΡΗΣΤΟΣ
- ΛΥΤΡΙΔΟΥ ΕΥΣΤΑΘΙΑ
- ΜΑΣΜΑΝΙΔΟΥ ΟΛΓΑ
- ΜΙΧΑΗΛΙΔΟΥ ΠΑΡΘΕΝΑ
- ΠΕΝΤΕΛΑΣ ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΣ



**Ευχαριστούμε για την προσοχή σας...**